bimby

BIMBY TM31

MANUAL DE INSTRUÇÕES Manter para consultas futuras!

VORWERK

ÍNDICE

Notas para sua segurança 5
Dados Técnicos 8
Introdução/Serviço de apoio ao cliente 9

A sua Bimby TM31 10

Antes de utilizar o seu aparelho 12
Como instalar correctamente o copo de mistura 12
Como remover a lâmina misturadora 13
Como instalar a lâmina misturadora 14

Acessórios 15
Copo de mistura, base do copo de mistura 15
Tampa do copo de mistura, copo graduado 16
Cesto para cozinhar/escorrer 17
Espátula 18
Acessório para mexer (borboleta) 19
Varoma 20
Como combinar as diferentes partes da Varoma 20
A melhor forma de utilizar a Varoma 21
Trabalhos práticos com a Varoma 24

Utilizar a Bimby TM31 25
Início do funcionamento da Bimby TM31 25
Explicação sobre os símbolos 26
Visor multi-funções 27
Pesar utilizando o botão da balança 27
Outras informações importantes sobre a balança 28
Botões e visor do relógio 29

Ajuste do tempo predefinido 30
Botões de temperatura e indicadores de temperatura acesos 30
Indicador de temperatura remanescente 31
Início suave 31
Ajuste para o modo «aquecer suavemente» 31
Regulação da temperatura da Varoma 32
Selector de velocidade 32
Definição do modo colher 32
Mexer 32
Misturar/homogeneizar 33
Botão turbo 33
Operação velocidade inversa 34
Modo de amassar 34

Aspectos a não esquecer 35
Modo de espera («Sleep») 35
Protecção electrónica do motor 35
Utilização pela primeira vez e cargas elevadas 35

Limpeza 36
Como limpar o copo de mistura e a tampa 36
Como limpar a lâmina misturadora 37
Como limpar a Varoma 37
Como limpar a Bimby TM31 38
Informação adicional para limpeza 38

Notas para as suas receitas 39
Resolução de Avarias 40
Regulamentação legal 41
Garantia/Serviço de apoio ao cliente 42

NOTAS PARA SUA SEGURANÇA ⚠

A Bimby TM31 destina-se ao uso doméstico, ou áreas de aplicação semelhantes. Para sua segurança, por favor leia cuidadosamente estas instruções de funcionamento antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e certifique-se de que tem especial atenção ao seguinte:

Deve guardar este Manual de Instruções para futuras consultas. Este Manual de Instruções é parte integrante da Bimby TM31, por isso deverá estar disponível em local acessível para fácil consulta de todos os utilizadores da Bimby. Não é aconselhável a utilização da Bimby TM31 por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser sempre supervisionadas para assegurar que não brincam com este equipamento.

A Bimby TM31 está em conformidade com as normas de segurança do país em que tiver sido vendida por um representante autorizado da Vorwerk. A conformidade com as normas de segurança não ficará assegurada se a Bimby TM31 for usada em qualquer outro país. Assim, a Vorwerk não assume a responsabilidade por quaisquer danos daí resultantes.

Perigo de choque eléctrico

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza, e também se o aparelho ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Bimby TM31 dentro de água. Limpe apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidades para o seu interior.
- Inspeccione regularmente o seu aparelho e respectivos acessórios, incluindo o copo de mistura , o anel vedante da tampa e o cabo, para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.
- A Bimby TM31 só deverá ser reparada por um técnico autorizado pela Vorwerk. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço pós-venda da Vorwerk. Os trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseamento desadequado poderão constituir graves riscos para o utilizador e para o próprio equipamento.

Perigo de corte da Lâmina Misturadora

- Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Perigo de escaldaduras devido a alimentos quentes espirrados

- Não deverá exceder a capacidade máxima de enchimento que é de 2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo de mistura.
- Use a Bimby TM31 só se o anel vedante da tampa estiver limpo e correctamente instalado. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detectar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente (no máximo após 2 anos).
- Só abra a tampa do copo de mistura depois que a comida preparada parar de mexer. Isto é especialmente importante no caso de serem usadas altas velocidades, acima da velocidade 5.
- Nunca tente abrir à força a tampa do copo de mistura. Só abra a tampa do copo de mistura após o selector de velocidade estar a apontar para a posição de tampa aberta.
- Nunca use o botão turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60ºC), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Bimby TM31. Nunca segure o copo de medida quando estiver a preparar alimentos quentes.
- Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura do copo de mistura. Coloque o copo graduado correctamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (por ex. marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, turbo).
- Quando triturar alimentos quentes (com temperaturas acima de 60 °C) não pregue no copo graduado ou utilize o botão turbo.
- Não use a temperatura Varoma para aquecer ou cozer grandes quantidades de comida.
- Quando utilizar a temperatura Varoma seleccione apenas velocidades baixas (1–2). Velocidades altas poderão provocar salpicos de comida quente ou saída de liquido.
- Coloque a sua Bimby TM31 sobre uma superfície sólida, nivelada e não-aquecível, especialmente quando usar a Varoma.
- Certifique-se de que posiciona a Varoma correctamente sobre o copo de mistura e o aparelho.

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Nunca utilize a Varoma sem a respectiva tampa
- Segure na tampa da Varoma de forma a que o vapor que se escapa ou qualquer liquido quente que escorra não possa entrar em contacto consigo.
- Tenha em atenção que quando retira da base a unidade Varoma, o vapor quente continua a sair pela abertura existente do bocal da tampa do copo de mistura.
- Deverá manter as crianças afastadas do aparelho quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da condensação de água quente
- Certifique-se sempre que a tampa do copo de mistura e algumas saídas da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

Perigo de queimaduras em contacto com peças quentes

- Mantenha sempre o aparelho fora do alcance das crianças e previna-as que o copo de mistura e a Varoma aquecem.

Perigo de ferimentos pela projeção de alimentos frios (temperatura abaixo de 60ºC)

- Segure firmemente o copo de medida quando estiver a usar a Bimby TM31 com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10), ou quando pressionar o botão turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.

Perigo de ferimento por uso indevido de utensílios ou do equipamento

- Use só os utensílios fornecidos com a Bimby
- TM31 (páginas 10–11) ou utensílios originais da Vorwerk Bimby.
- Nunca use a Bimby TM31 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby.
- Use apenas o copo graduado para tapar o bocal da tampa do copo de mistura. Não tape a tampa do copo de mistura com toalhas ou objectos semelhantes.
- Use apenas a espátula com o disco de segurança para mexer os alimentos no copo de mistura.
  Não utilize quaiquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos nas lâminas misturadoras rotativas e causar ferimentos.
- Feche a tampa do copo de mistura antes de inserir a espátula na abertura da tampa do copo de mistura.

Danos materiais

A Bimby TM31 poderá deslizar

- Coloque a sua Bimby TM31 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não-aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha a Bimby TM31 suficientemente distanciada do bordo desta superfície para evitar que o aparelho caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo de mistura que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que o aparelho se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Risco de danos

- **Por vapor:** Quando utilizar a máquina e/ou a Varoma certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.
- **Por fontes externas de calor:** Mantenha uma distância suficiente entre o aparelho e fontes de calor externas tais como radiadores, placas quentes, etc.Nunca coloque a Bimby ou o seu cabo de conexão sobre qualquer fonte de calor (por ex. placas quentes, elementos de cozinhar, fogões ou fornos) porque uma ligação não intencional dos mesmos poderá causar danos no aparelho.
- **Por escoamento de comida:** Garanta que o anel vedante da lâmina de mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.
- **Por insuficiente arrefecimento da Bimby TM31:** garanta sempre que as aberturas de ventilação laterais de ambos os lados da máquina fiquem livres de salpicos de gordura, comida ou outras que possam tapá-las, senão podem ocorrer outros danos na máquina.
- **Por uso impróprio:** Use a Bimby TM31 só com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um técnico. A voltagem e a frequência da corrente eléctrica devem corresponder aos dados na placa de identificação (afixada na parte de baixo do aparelho).

DADOS TÉCNICOS

Homologações	
Motor	Sem manutenção, motor Vowerk de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W. Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10200 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm). Regulação especial da velocidade (modo Espiga) para preparação de massa. Protecção electrónica do motor para evitar sobrecargas.
Sistema de aquecimento	Consumo eléctrico 1000 W. Protegido contra sobreaquecimento.
Balança incorporada	Gama de medição de 5 a 100 g em incrementos de 5 g; 100 a 2000 g em incrementos de 10 g (até máx. de 6 kg).
Corpo da máquina	Material plástico de alta qualidade.
Copo de mistura	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima 2 litros.
Alimentação	Apenas para corrente alternada de 220…240 V~50/60 Hz. Consumo de potência máximo 1500 W. Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.

Dimensões e Peso
Bimby TM31

exclu. Varoma		**Varoma**	
Altura	30,0 cm	Altura	11,8 cm
Largura	28,5 cm	Largura	38,5 cm
Profundidade	28,5 cm	Profundidade	27,5 cm
Peso	6,3 kg	Peso	0,8 kg

INTRODUÇÃO/SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Caro cliente

Parabéns por ter escolhido a Bimby TM31.

Durante uma demonstração da Bimby TM31, teve a oportunidade de observar de perto o que chamamos «a revolução na sua cozinha». Um Agente experiente Bimby fez-lhe uma demonstração de todas as opções oferecidas por este aparelho, e com ele pôde constatar que o manuseamento da Bimby é rápido e fácil.

Agora está seguramente ansioso por finalmente poder experimentá-lo, para ver como é que o seu novo e fiel parceiro vai tornar a sua cozinha mais rápida, fácil e segura. Cozinhar com a Bimby permite-lhe ganhar tempo para outras actividades.

O manual de instruções permite-lhe adaptar-se à sua nova Bimby passo a passo. Leia-o cuidadosamente. A cada passo verá igualmente que ao conceber este produto de alta qualidade tivemos a preocupação de satisfazer os interesses e as necessidades dos nossos clientes, desde as primeiras fases de desenvolvimento até à produção final.

A facilidade de compreensão passo a passo do modelo das nossas receitas permite-lhe preparar todas as refeições e pratos sem elevados conhecimentos culinários.

Desejamos a si, à sua família e amigos, o máximo proveito e divertimento com a sua nova Bimby!

Vorwerk Bimby

Se tiver alguma questão ou dificuldade por favor não hesite em contactar:

O seu agente Bimby TM31:

Nome _____
Telefone _____
Fax _____
Telemóvel _____
Email _____

Centros de Assistência Bimby TM31:
Ver página 43.

Vorwerk Premium Lda & Comandita
Rua Quinta do Paizinho, nº8
Edifício Y-1ºAndar
Frações H,J,M
2790-143 Carnaxide
Telefone 21 417 73 15
Fax 21 417 23 41
www.bimby.pt

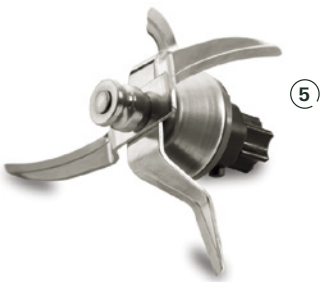
Este manual de instruções está disponível em outras línguas em www.thermomix.com

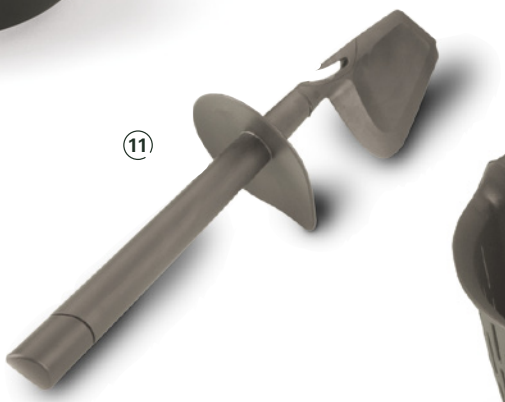
Versão: 20120816/230

A SUA BIMBY TM31

Depois de abrir a embalagem por favor certifique-se de que todos os componentes da Bimby TM31 estão incluídos. Estes componentes são:

- A Bimby TM31 incluindo o copo de mistura e a tampa
- Cesto para cozinhar/escorrer
- Acessório para misturar/mexer (tipo borboleta)
- Copo graduado
- Espátula
- Varoma
- Livro de Receitas
- Manual de Instruções





1. Base do aparelho
2. Copo de mistura
3. Base do copo de mistura
4. Anel vedante da lâmina misturadora
5. Lâmina misturadora

9. Tampa do copo de mistura
10. Acessório para mexer (tipo borboleta)
11. Espátula com disco de segurança
12. Cesto para cozinhar/escorrer
13. Copo graduado
14. Anel vedante da tampa do copo de mistura

Varoma

6. Tampa da Varoma
7. Bandeja interior da Varoma
8. Recipiente Varoma

ANTES DE UTILIZAR O SEU APARELHO

Parabéns por ter adquirido a sua Bimby TM31!

Antes de utilizar a sua Bimby TM31 pela primeira vez assista a uma demonstração com um Agente qualificado da Bimby e familiarize-se com a mesma.

Antes de utilizar o seu aparelho

Certifique-se que a sua Bimby TM31 está colocada numa superfície limpa, estável e não deslizante. Mantenha a sua Bimby TM31 sempre no mesmo local na sua cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Limpe cuidadosamente a sua Bimby TM31 antes de utilizar pela primeira vez. Siga as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 36).

Como instalar correctamente o copo de mistura

Antes de instalar o copo de mistura certifique-se sempre que o selector de velocidade foi regulado para a posição ⏻ ①. Instale o copo de mistura com a pega dirigida para a frente e empurre suavemente para a posição ②.

O copo de mistura estará correctamente instalado se a pega estiver virada para a frente, tal como mostrado na figura ②, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro ao aparelho. Para fechar correctamente o copo de mistura coloque a tampa do copo de mistura verticalmente sobre o copo de mistura ③. O marcador deverá estar dirigido para a pega. Em seguida, gire a tampa o mais possível para a esquerda no sentido horário ④, até ouvir um «clique» de encaixe. Preste atenção para girar a tampa até ao fim.
Rode o selector de velocidade para a posição de tampa fechada ⏻; caso contrário a Bimby TM31 não poderá ser ligada.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por projecção de comida
Nunca tente abrir à força a tampa do copo de mistura. Abra a tampa do copo de mistura só quando o selector de velocidade estiver ajustado para a posição de tampa aberta ⏻.

Como remover a lâmina misturadora

Para retirar a lâmina misturadora: Com uma mão segure o copo de mistura, com a outra mão rode a base do copo de mistura 30 graus no sentido horário, e puxe a base do copo de mistura para baixo ⑤. Com cuidado, segure a parte superior da lâmina misturadora e retire-a juntamente com o seu anel vedante ⑥.

⚠ CUIDADO

Perigo de corte da lamina misturadora

Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

IMPORTANTE:

Tome as devidas providências para evitar que a lâmina misturadora caia acidentalmente.

Como instalar a lâmina misturadora

Para voltar a instalar a lâmina misturadora siga os mesmos passos indicados para retirar a lâmina, na ordem inversa.

Coloque a lâmina misturadora novamente no copo de mistura (1) empurrando-a através da abertura existente na parte inferior do copo (2).

NOTA

Risco de danos por derramamento de comida:
Garanta que o anel vedante da lâmina de mistura está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, a comida a ser processada ou cozinhada poderá escorrer para o interior da máquina e danificá-la.

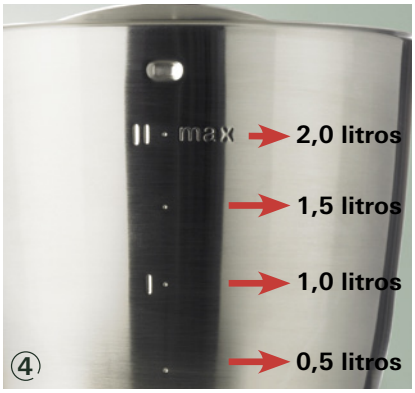
Agora re-aplique a base do copo de mistura por baixo na lâmina misturadora. Com uma mão empurre a lâmina misturadora através do orificio na base do copo de mistura. Com a outra mão, segure o copo de mistura e rode (ao mesmo tempo) a base do copo de mistura 30 graus no sentido anti-horário, a fim de bloquear (3).

ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a sua Bimby TM31 gostaríamos de lhe apresentar os seus acessórios mais pormenorizadamente. Eles são a prova de um design bem pensado. Todas as peças foram concebidas de forma inteligente e servem vários objectivos.

Copo de Mistura

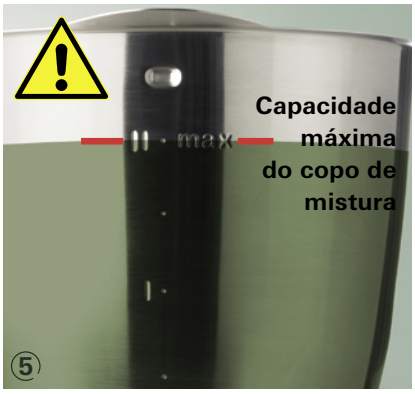
No interior e no exterior do copo de mistura existem marcas que indicam o nível de enchimento ④. Cada marca corresponde a 0,5 litros. A capacidade máxima do copo de mistura é de 2 litros. ⑤.



⚠ CUIDADO

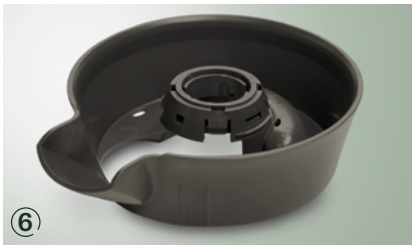
Perigo de Queimaduras por projecção de comida

- Não deverá exceder a capacidade máxima de enchimento que é de 2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo de mistura.



Base do copo de mistura

A base do copo de mistura ⑥ é utilizada para apertar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo inteiro pode ser colocado sobre qualquer superfície de trabalho. Não é necessário colocar nenhuma protecção ou apoio por baixo do copo.



IMPORTANTE:

A base do copo de mistura deverá rodar até ao fim de forma a ficar bloqueada. Se a parte inferior não ficar bem instalada, poderá danificar outras peças da Bimby.

Tampa do copo de mistura

A tampa do copo de mistura é utilizada para fechar o copo de mistura. Por razões de segurança a sua Bimby TM31 não funciona até que a tampa esteja colocada e correctamente bloqueada. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando o aparelho estiver bloqueado.

Não se esqueça de instalar correctamente o anel vedante na tampa. Para isso, coloque a tampa ao contrário sobre a sua superfície de trabalho e encaixe o anel na tampa exercendo pressão sobre as três dobradiças, deverá ouvir um «clique» (1). O anel vedante evita que os líquidos ou os alimentos que deseja cozinhar se escapem por entre o copo de mistura e a tampa.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por projecção de comida quente

Use a Bimby TM31 só se o anel vedante da tampa estiver limpo e correctamente instalado. Examine o anel vedante regularmente. No caso de haver danos ou vazamentos, troque o anel vedante imediatamente (no máximo após 2 anos).

Ao limpar a tampa do copo de mistura, limpe o anel vedante separadamente.

Copo graduado

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por projecção de comida

- Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura do copo de mistura. Coloque o copo graduado correctamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (por ex. marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, turbo).
- Não cubra a tampa do copo de mistura com toalhas ou objectos semelhantes.

O copo graduado é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa utilizada para evitar perdas de calor pela tampa do copo e que evita que os alimentos que estão a ser cozinhados possam transbordar.

O copo graduado pode ser utilizado para medir ingredientes. Um copo graduado cheio até à borda contém 100 ml, e um copo graduado meio cheio (marca intermédia) equivale a 50 ml. Coloque sempre o copo graduado na abertura

da tampa com a abertura virada para cima ②.
Só nos casos em que utilizar a borboleta coloque o copo graduado com a abertura virada para baixo. Se desejar adicionar algum líquido não é necessário retirar o copo graduado. Basta apenas deitar o líquido pela tampa. Este escorrerá gradualmente para o interior do copo de mistura.

Para adicionar ingredientes através da abertura existente na tampa levante o copo graduado e deite-os para dentro do copo de mistura.

Cesto para cozinhar/escorrer

O cesto para cozinhar/escorrer da Bimby TM31 é fabricado em plástico de alta qualidade. À semelhança do copo graduado, o cesto também tem várias funções:

- Filtre sumos de frutas e vegetais. Triture e faça puré na Bimby TM31, de seguida insira o cesto para cozinhar/escorrer no copo de mistura, use-o como coador para retirar o líquido. Quando verter o sumo utilize a espátula para segurar o cesto ③.
- Os alimentos delicados como almôndegas de carne e de peixe que não devem ser preparados em conjunto no copo de mistura deverão ser colocados no cesto. Poderão, assim, ser estufados.
- Para cozinhar acompanhamentos (ex. Arroz, batatas).

Retirar o cesto requer pouco esforço: coloque a espátula no entalhe do próprio cesto ④ para cozinhar/escorrer e levante-o ⑤. A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

- Os pés existentes na parte inferior do cesto ⑥ permitem que o sumo escorra dos alimentos que estão no interior do cesto.
- No caso de cozinhar alimentos que contenham muita água (ex. tomate) coloque o cesto para cozinhar/escorrer em cima da tampa ⑦ em vez do copo graduado.

Espátula

A espátula (1) é outro exemplo do design inteligente da Bimby.

- A espátula da Bimby TM31 é o único instrumento que pode utilizar para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo de mistura. Empurre-a pela parte de cima para o interior do copo através da abertura existente na tampa (2). O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.
- A espátula deve ser utilizada para rapar todos os ingredientes do copo de mistura. A ponta da espátula tem a forma exacta para caber entre o conjunto da lâmina misturadora e a parede do copo de mistura.
- A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que não rebola sobre a superfície de trabalho.
- Quando estiver a passar sumos de frutos ou vegetais utilize a espátula para segurar o cesto na posição correcta.
- Retirar o cesto de cozinhar/escorrer não requer esforço se utilizar a espátula (veja a página 17, foto 4).

⚠ CUIDADO

Perigo de ferimento por uso indevido de utensílios

- Utilize apenas a espátula com disco de segurança, fornecida com a Bimby TM31 para mexer os alimentos dentro do copo de mistura.
- Encaixe correctamente a tampa do copo de mistura antes de inserir a espátula através do bocal da mesma.
- Não utilize quaisquer outros utensílios tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. para mexer. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina misturadora rotativa e causar ferimentos.

Acessório para mexer (borboleta)

- A borboleta ③ (na figura, encaixada na lâmina ④) ajudá-lo-á a obter melhores resultados quando quiser bater natas ou claras em castelo. É igualmente o utensílio ideal para a preparação de pudins ou molhos cremosos.
- Ao ferver leite ou ao preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona um movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem.

É fácil instalar e desinstalar a borboleta: Instale a borboleta tal como mostrado na figura ⑤. A sua extremidade arredondada assegura a sua fácil remoção. Para remover a borboleta pegue na extremidade arredondada e levante-a em movimentos rotativos em ambos os sentidos.

⚠ CUIDADO

- Accione o selector de velocidade apenas depois de ter bloqueado a borboleta no devido local.
- Não seleccione uma velocidade superior ao nível 4 quando a borboleta estiver instalada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando as lâminas de mistura estiverem em movimento e a borboleta estiver instalada.

Varoma

A Varoma (1) é constituída por três partes (2):
- Um recipiente Varoma (fundo)
- Um tabuleiro Varoma (meio)
- Uma tampa Varoma (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade, próprio para alimentos.

NOTA

- Arrume sempre a Varoma com a tampa fechada (1).
- Use a Varoma só com a Bimby TM31 (não é adequada para microondas, fornos ou outros aparelhos)

Como combinar as peças da Varoma

Pode utilizar a sua Varoma em qualquer uma das seguintes combinações:

Combinação 1:
Recipiente Varoma mais tabuleiro Varoma e tampa (2).
Esta é a melhor combinação para cozinhar diferentes alimentos, ex. vegetais com carne ou peixe, ou grandes quantidades do mesmo alimento.

Combinação 2:
Recipiente Varoma mais tampa Varoma (3).
Esta é a melhor combinação para cozinhar grandes quantidades do mesmo alimento, ex. vegetais, batatas ou grandes pedaços de carne ou salsichas.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água
Nunca utilize a Varoma sem a respectiva tampa.

IMPORTANTE:

Se a tampa da Varoma não for correctamente colocada, o vapor escapar-se-á e os alimentos no interior da Varoma não ficarão adequadamente cozinhados.

Como usar correctamente a Varoma

④

⑤

A sua Varoma é um acessório concebido para a Bimby TM31. Só pode ser utilizado com a mesma. Antes de cozinhar a vapor com a Varoma deverá regular correctamente a sua Bimby TM31.

Passo 1: A Bimby TM31
Coloque o copo de mistura em posição. Encha-o com pelo menos 0,5 litro (500 g) de água para 30 minutos de cozedura a vapor. Se utilizar o cesto, coloque-o dentro do copo misturador e junte os ingredientes (por ex. batatas, arroz). Coloque a tampa e feche-a.

Para dar um sabor diferente pode utilizar uma mistura de vinho e água ou caldos vegetais em vez de água.

Passo 2: Encher a Varoma
Coloque a tampa ao contrário em cima da sua superfície de trabalho ④ e coloque o recipiente Varoma sobre esta – deverá encaixar precisamente nas ranhuras. Encha o recipiente Varoma com alimentos ⑤. Tenha em atenção que algumas ranhuras deverão permanecer desobstruídas, para que o vapor se espalhe uniformemente. À medida que for enchendo a sua Varoma, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozedura em cima. A tampa Varoma instalada por baixo do recipiente Varoma evitará que o líquido dos vegetais lavados, fruta madura, da carne crua ou do peixe molhe a sua superfície de trabalho.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Certifique-se sempre de que a tampa do copo de mistura e algumas saídas da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.
- Certifique-se de que coloca a Varoma correctamente sobre o copo.

Quando utilizar a bandeja interior da Varoma, coloque-a no recipiente Varoma. Certifique-se que a bandeja interior da Varoma está encaixada de forma justa, sem esforço e simétrica. Só depois deverá colocar os alimentos ①.
Coloque a Varoma na posição correcta, sobre o copo de mistura (sem o copo graduado), de modo a que fique bem encaixada ②.

Coloque a tampa da Varoma por cima. Esta deve ficar encaixada de forma ajustada e simétrica, de forma a selar a Varoma, não permitindo que o vapor se escape.

IMPORTANTE:

Nunca deixe o copo graduado na tampa do copo misturador quando usado em conjunto com a Varoma. Se a Varoma não ficar bem posicionada, não acumulará vapor suficiente para cozinhar. Isto atrasará o processo de cozedura.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água quente

- Tenha em atenção o vapor que escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Deverá manter as crianças afastadas do aparelho quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da condensação quente.

Perigo de Queimaduras por projecção de comida

- Quando utilizar a temperatura Varoma seleccione apenas velocidades baixas (1 – 2). Velocidades altas poderão provocar salpicos de comida quente ou saída de liquido.

Passo 3: Cozinhar a vapor com a Varoma ③
Basta selecionar no visor de controle o tempo pretendido e a temperatura Varoma. O processo de cozinhar a vapor tem inicio ao ajustar a velocidade para um nível baixo (1 – 2). Nesse momento o temporizador começa a funcionar. A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo de mistura aquecem até 100ºC, produzindo vapor quente. O vapor passa pela abertura na tampa do copo de mistura da Bimby TM31 para a Varoma. Os alimentos são cozinhados delicadamente no vapor quente. Atenção: a temperatura máxima na Varoma é de 120ºC, dependendo dos ingredientes usados (por exemplo, óleo).

⚠ CUIDADO

Perigo de queimadura por saída de vapor e condensação de água

- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Quando retirar a tampa, segure-a de modo a que o vapor que se escapa ou qualquer liquido quente que escorra não possa entrar em contacto consigo.
- Tenha em atenção que quando retira da base o recipiente Varoma, o vapor quente continua a sair pela abertura existente na tampa do copo de mistura.

Quando os ingredientes estiverem cozinhados, ou para verificar se estão, rode o selector de velocidade para a posição de copo aberto ou copo fechado (🥣/🥣). Para abrir a Varoma, incline ligeiramente a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás ④. Preste atenção para deixar que a água da condensação escorra para o interior da Varoma segurando a tampa ao centro em cima da Varoma. De seguida retire e coloque a tampa da Varoma virada ao contrário, sobre a sua superfície de trabalho. Levante o recipiente Varoma juntamente com o tabuleiro interior da Varoma, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado escorra para o interior do copo de mistura. A seguir, coloque o tabuleiro interior da Varoma e a Varoma sobre a tampa.

Trabalhos práticos com a Varoma

A descrição explica claramente como é fácil utilizar a Varoma. Observe as seguintes regras básicas ao utilizar a Varoma:

- Utilize água em quantidade suficiente no copo de mistura.

IMPORTANTE:

Utilize pelo menos 0,5 litros (500 g) de água para tempos de cozedura de até 30 minutos. Para cada 15 min. a mais, adicione mais 250g de água.

- A parte inferior do recipiente e o tabuleiro interior possuem um padrão homogéneo de pequenas ranhuras que garantem uma distribuição homogénea do vapor na Varoma. Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique «livre». Dispor os alimentos de uma forma não compacta é habitualmente suficiente para garantir este efeito.
- Pode cozinhar alimentos de diferentes consistências e durezas ao mesmo tempo. Coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo em baixo, e os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais reduzido em cima. Por exemplo, vegetais no tabuleiro interior da Varoma e peixe no recipiente Varoma.
- Os vegetais cozerão mais uniformemente se cortados em pedaços similares. Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.
- Unte o tabuleiro e o recipiente da Varoma de modo a garantir que alimentos como carne, peixe e massas não peguem.
- Não queira tornar os seus molhos e sopas mais espessos até estes estarem totalmente cozinhados. Os ingredientes que utilizar para «engrossar» o molho podem fazer com que o vapor não se forme de modo homogéneo no copo de mistura e, deste modo, atrasar o processo de cozedura geral.
- Poderá usar a tampa da Varoma, virada ao contrário, como colector de líquidos do tabuleiro da Varoma (1). Poderá também ser utilizada como travessa, para servir comida directamente da Varoma.

UTILIZAR A BIMBY TM31

NOTA

A Bimby TM31 poderá deslizar
Coloque a sua Bimby TM31 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não-aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Bimby TM31 caia ao chão.

Risco de danos por Vapor
Quando utilizar a Bimby TM31 e a Varoma, certifique-se de que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.

②

Encontre um local fixo na sua cozinha para colocar a sua Bimby TM31 de modo a que esteja sempre pronta e à mão quando precisar.

Ínicio do funcionamento da Bimby TM31

Puxe com delicadeza o cabo eléctrico para fora do compartimento e ligue-o a uma tomada de corrente. Pode escolher o comprimento de cabo que desejar, até o máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Bimby TM31, para evitar cabos «emaranhados»! Verifique se o cabo não fica esticado, para que a balança funcione correctamente. Não deixe que o aparelho fique assente sobre o cabo. Se isso acontecer, o aparelho não ficará apoiado firmemente sobre a superfície, e a balança não fará pesagens correctas. O aparelho encontra-se agora pronto para funcionar. O visor indicará o modo de temporizador ②.

O aparelho é activado, ou colocado em modo de espera, pressionando-se o botão ⏻.

Antes de começar a utilizar a sua Bimby TM31 tenha em atenção os seguintes conselhos para tornar o seu trabalho mais fácil:

É fornecido um dispositivo de segurança que evita que a Bimby TM31 funcione se o copo de mistura não estiver instalado correctamente e a tampa não estiver devidamente bloqueada (o selector de velocidade fica bloqueado). De igual modo, um dispositivo de segurança evita que a tampa possa ser aberta com o aparelho em funcionamento.

A balança electrónica funciona dentro de uma gama de temperatura de –20°C a +50°C (4°F a +122°F). Se o aparelho tiver sido transportado no Inverno e a temperatura descer abaixo dos 20°C (–4°F) espere até que a Bimby TM31 tenha novamente atingido a temperatura da sala. Deste modo, a balança incorporada funcionará na perfeição. Se não necessitar de utilizar a sua Bimby TM31 durante um longo período de tempo por favor desligue-a da tomada de corrente à semelhança do que faz com a maior parte dos aparelhos eléctricos (reduzir o consumo de energia/ver também: Modo Sleep – «Modo de Espera», página 35).

NOTA

Riscos de danos por insuficiente arrefecimento da Bimby TM31:
Certifique-se de que as aberturas de ventilação de ambos os lados do aparelho (1) estão sempre livres de espirros de gorduras, restos de alimentos ou resíduos semelhantes, e que não estejam cobertas. Caso contrário, pode ocorrer um dano para o aparelho.

Explicação sobre os símbolos no painel de controlo

- Botões do relógio
- Botões da temperatura
- «Colher» (Mexer suave)
- «Espiga» (modo de amassar)
- Botão de pesagem (balança)
- Botão de Velocidade inversa
- Tampa fechada
- Tampa aberta
- Botão «modo de espera»

Visor multi-funções

Na parte superior do painel de controlo existe um visor digital.
Este visor fornece as seguintes informações:

- balança
- relógio
- foi seleccionado o modo de velocidade inversa
- Bimby em modo de amassar (espiga)

Os símbolos e são visualizados para indicar se o aparelho está em modo de pesagem ou em modo temporizador.
Os dois últimos modos de funcionamento são igualmente indicados pelos respectivos símbolos (ou).

Pesar utilizando o botão da Balança

A balança incorporada permite-lhe pesar todos os ingredientes directamente no copo de mistura e na Varoma. Por favor observe a seguinte sequência de passos:

Passo 1: Coloque o copo de mistura. O visor da balança mostra: o temporizador a 00:00 (2).

Passo 2: Prima o botão de pesagem e espere até ouvir «o sinal sonoro». O visor mostra: o peso da balança a 0.000 (3).

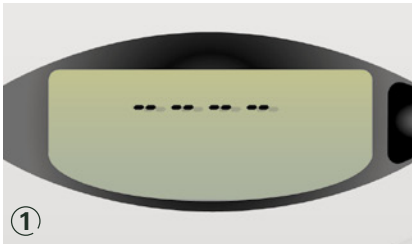
IMPORTANTE:
Depois de premir o botão da balança não toque nem encoste nada à Bimby.

Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (2,0 kg máx.) e verifique a quantidade no visor da balança (4).

Passo 4: Se desejar adicionar mais ingredientes prima novamente o botão de pesagem e adicione o ingrediente seguinte.

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até um peso máximo de 6 kg (2 kg no copo +4 kg na Varoma). A variação para um peso de 2 kg é de +/–30 g.

Outras informações importantes sobre a balança



A função de pesagem funciona de 5 g a 6,0 kg, em 3 fases de 2 kg.
Quando estiver a pesar ingredientes utilizando a função de pesagem adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correcto. Se retirar um ingrediente do copo de mistura depois de ter premido o botão de pesagem, a informação da figura (1) aparecerá no visor.

Quando adicionar ingredientes utilizando a função de pesagem não adicione mais do que 2,0 kg de cada vez. Se adicionar mais do que 2,0 kg de uma vez o visor da balança começa a piscar, indicando uma sobrecarga (2):

Prima sempre em primeiro lugar o botão de pesagem antes de pesar ou de utilizar a balança. Desta forma irá aumentar a precisão da balança. Tenha cuidado para não deslocar o aparelho durante o processo de pesagem.

Depois de pressionar o botão da balança, a Bimby permanece no modo de pesagem durante 5 minutos, caso não pressione outro botão ou o botão de velocidade. Depois de 5 minutos a Bimby retoma ao modo de relógio. Se pressionar novamente o botão da balança, os 5 minutos recomeçam.

O visor fornece informações valiosas ao pesar ou adicionar ingredientes. Lembre-se que de cada vez que adicionar um ingrediente a quantidade máxima é de 2,0 kg.

Botões e visor do relógio

Tenha em atenção a seguinte sequência de passos quando desejar aquecer ou cozinhar alimentos na sua Bimby TM31:

Passo 1: Seleccione o tempo
Utilize os botões do relógio para predefinir um tempo de funcionamento até 60 minutos ③.
Prima a tecla «+» para aumentar o tempo de funcionamento e a tecla «–» para reduzir este tempo. Para mudar gradualmente o tempo, prima a tecla por breves instantes. Prima e mantenha premida a tecla «+» para aumentar rapidamente o tempo indicado no visor do relógio, por exemplo ④.

Selecção de Tempo:
0–1 minuto em incrementos de **1 segundo**
1–10 minutos em incrementos de **30 segundos**
10–60 minutos em incrementos de **1 minuto**

Sempre que o mostrador indicar zero, pode seleccionar o tempo directamente para um minuto pressionando o botão «–»; evitando assim fazer incrementos de um segundo.

De seguida proceda como indicado acima. Prima em simultâneo as duas teclas para definir o tempo visualizado para «00:00» ③.

Passo 2: Seleccione a temperatura (ver pág. 30)
Seleccione a temperatura apropriada conforme pretenda aquecer ou cozinhar. Caso contrário siga as indicações do passo 3.

Passo 3: Rode o botão de velocidade (ver pág. 32)
Depois de seleccionada a velocidade, o tempo pré-seleccionado será indicado em contagem decrescente até atingir 00:00.
Quando o aparelho está em modo de mistura a frio a mistura é interrompida assim que expirar o tempo predefinido. Ouve-se um toque que indica que o processo está concluido. Quando o aparelho está em modo «aquecer» ou «cozinhar» a lâmina misturadora continua a girar em modo «colher» depois de expirado o tempo predefinido. Para desligar o toque rode o selector de velocidade para a posição .

IMPORTANTE:

«Aquecer» e «Cozinhar» só podem ser utilizados se tiver sido previamente seleccionado um período de tempo.

Ajuste do tempo predefinido

O tempo predefinido pode ser alterado em qualquer altura durante a preparação. Prima o botão «–» para reduzir esse tempo e prima o botão «+» para aumentar o tempo. Se girar o selector de velocidade para / antes de expirar o tempo predefinido, por exemplo para adicionar outro ingrediente, o visor pisca, para indicar o tempo actual, até que o selector de velocidade seja virado. A preparação dos alimentos pode então continuar sem dificuldade. Se desejar interromper o processo de mistura antes de expirar o tempo predefinido, prima em simultâneo os dois botões do relógio. O visor deixará de piscar e poderá redefinir o tempo. Se não tiver predefinido o tempo, o relógio será automaticamente definido para um máximo de 60 minutos quando o selector de velocidade for accionado. Depois de decorrido este tempo, ouvir-se-á um toque.

Botões de temperatura e indicadores da temperatura acesos

Os botões da temperatura podem ser utilizados para definir uma temperatura entre 37°C e 100°C (99°F e 212°F). A cada botão corresponde uma luz indicadora colorida (1) que pisca depois de premido o botão correspondente:

37°C (99°F) ..... **= verde**
50°C e 60°C (122°F e 140°F) ..... **= amarelo**
70°C e 80°C (158°F e 176°F) ..... **= laranja**
90°C, 100°C e Varoma (194°F e 212°F) . **= encarnado**

Os indicadores de temperatura acesos são pontos de referência. Quando tiver sido atingida a temperatura predefinida durante a cozedura, a luz indicadora pára de piscar e passa para o modo permanentemente aceso. Os indicadores acesos mostram a temperatura que foi atingida durante o processo de aquecimento. Por exemplo, se a temperatura de 90°C (194°F) for seleccionada a luz correspondente começa a piscar. À medida que a Bimby aquece as luzes de temperatura acendem-se uma a seguir à outra (37°C, 50°C, 60°C, 70°C e 80°C ou 99, 122, 140, 158 e 176°F respectivamente) até ser atingida a temperatura seleccionada. Nesta altura a luz correspondente passa de intermitente a permanentemente acesa. Os indicadores de temperatura iluminados são apenas valores aproximados.

Certifique-se sempre de que nenhuma das luzes indicadoras coloridas está a piscar se não desejar seleccionar o modo «aquecer» ou «cozinhar» alimentos. Caso contrário, desligue a função de aquecimento premindo o botão ⏻. Desta forma evitará o aquecimento indesejado de ingredientes colocados no copo de mistura se tiver predefinido um determinado tempo.

Indicador de temperatura remanescente

Se o copo de mistura for novamente introduzido no aparelho enquanto ainda estiver quente, a luz correspondente acende-se indicando a temperatura remanescente (apenas 1 luz em modo contínuo, por ex. ② calor remanescente 60°C). Não pode ser definida nenhuma temperatura para aquecer, cozinhar ou cozinhar a vapor, a não ser que tenha sido previamente definido um tempo. Proceda sempre do seguinte modo: Comece sempre por definir um tempo, em seguida defina a temperatura e por último seleccione a velocidade.

Início suave (acima de 60°C/140°F)

Se o botão turbo for premido enquanto a temperatura no copo de mistura for superior a 60°C (140°F) ②, o sistema electrónico evita que os alimentos sejam projectados para o exterior aumentando a velocidade gradualmente. Este início suave só funciona se os alimentos tiverem sido aquecidos ou cozinhados na Bimby TM31. O início suave só funciona se os alimentos que deseja misturar ou cozinhar tiverem sido aquecidos e preparados na Bimby TM31. Se desejar utilizar a Bimby TM31 para cozinhar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho (ex. preparar um molho para carne) deverá apenas aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

⚠ CUIDADO

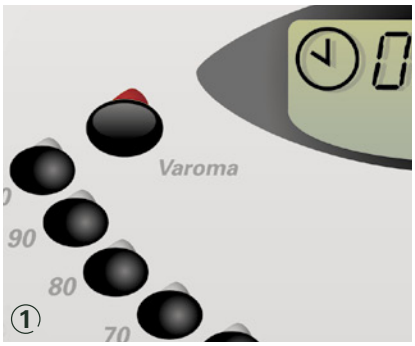
Perigo de escaldaduras devido a alimentos quentes espirrados

Nunca use o botão turbo, nem aumente de repente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60°C), especialmente se eles não foram aquecidos na Bimby TM31. Nunca segure o copo de medição quando estiver a preparar alimentos quentes.

Ajuste para o modo «aquecer suavemente»

As velocidades 2 e 3 destinam-se para o modo «aquecer suavemente». Quando estas velocidades são seleccionadas, a temperatura aumenta devagar, proporcionando uma cozedura suave dos alimentos.

Regulação da temperatura da Varoma



Se o ajuste de temperatura (1) na Varoma estiver ativo, podem ser alcançadas temperaturas de até 120ºC (248ºF) dependendo dos ingredientes usados (por exemplo, óleo). Em 15 minutos, à temperatura Varoma, evaporam-se 250 grs de água ou líquidos à base de água. Esta temperature é usada para cozinhar a vapor (ver pág. 21) e saltear ingredientes.

NOTA

Nunca aqueça o copo de mistura quando este estiver vazio.

Selector de velocidade

Prima o selector de velocidade para utilizar a Bimby TM31. Estão disponíveis as seguintes velocidades:

Designação	Nível	RPM
Colher	🥄	40
Mexer	1–3	100–500
Para picar, triturar, pulverizar ou preparar purés	4–10	1100–10200
Misturar Turbo	Turbo	10200

Definição do modo colher 🥄

A definição do modo «colher» (2) pode ser seleccionada utilizando o selector de velocidade. Com esta definição, os alimentos são mexidos lentamente como se mexesse com uma colher. Se esta definição estiver seleccionada, os alimentos não são cortados e ficarão em pedaços grandes.

Mexer

Utilize as velocidades baixas 1–3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal para obter estufados deliciosos.

Para picar, triturar, pulverizar ou preparar purés

Utilize a gama de velocidades de 4 a 10 ③ para um corte mais grosso, para cortar alimentos em pedaços finos e muito finos, para misturar e para fazer puré.
Certifique-se sempre de que coloca o selector de velocidade lentamente na posição desejada com o copo graduado instalado. Assim evita que os alimentos que deseja cortar sejam projectados para o exterior.

⚠ CUIDADO

Perigo de ferimentos pela projeção de alimentos frios (temperatura abaixo de 60°C)
Segure firmemente o copo de medição quando estiver a usar o Thermomix TM31 com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10), ou quando pressionar o botão turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.

Botão Turbo

Utilize o botão turbo ④ para utilizar a Bimby TM31 na velocidade máxima. A função turbo só funciona enquanto este botão for premido e mantido nesta posição. É igualmente útil para o modo «alternativo». Se, por exemplo, desejar cortar em pedaços grandes uma grande quantidade de alimentos, prima o botão turbo 3 ou 4 vezes (repita como necessário). Deste modo, os alimentos serão cortados uniformemente.

A função turbo está disponível quando o selector está ajustado para ou para o nível de velocidade 4 ou superior. Quando o selector está ajustado para o temporizador fica activado. A função turbo não está disponível se o modo «massa» estiver activado.

⚠ CUIDADO

Perigo de queimaduras por projeção de alimentos quentes
Nunca use o botão turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60°C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Bimby TM31. Nunca segure o copo de medida quando estiver a preparar alimentos quentes.

Operação velocidade inversa

Prima o botão no painel de control (1) para inverter o sentido de rotação da lâmina misturadora. Pode pressionar o botão em qualquer velocidade e . A operação de velocidade inversa é indicada no visor através do símbolo adequado . Para desligar a operação velocidade inversa, carregue novamente no botão . A operação de velocidade inversa é ideal para mexer cuidadosamente alimentos delicados que não deverão ser cortados.

Modo amassar (espiga)

Utilize este modo (2) para fazer massas lêvedas ou massa para pão. Para activar o modo «Espiga» coloque o selector de velocidade na posição e prima o botão adequado no painel de controlo.

Terá, assim, início a operação alternada para processar a massa de forma homogénea no copo de mistura. Trata-se de uma imitação de um procedimento especial de amassar utilizado no comércio de pastelaria para obter uma massa de alta qualidade. O modo «Espiga» só está disponível se o copo de mistura tiver arrefecido, depois de cozinhar, e tiver descido a uma temperatura abaixo dos 60°C (140°F). Se a temperatura for mais elevada, será ouvido um toque. Para evitar um aquecimento acidental da massa do pão, o sistema electrónico bloqueia o sistema de aquecimento, o botão turbo e o botão de velocidade inversa quando tiver sido seleccionado o modo «Espiga».

NOTA

A Bimby TM31 poderá deslizar

Coloque a sua Bimby TM31 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não-aquecível, de modo a que não deslize. Mantenha uma distância suficiente do rebordo desta superfície, para evitar que a sua Bimby TM31 caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo de mistura que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que o aparelho se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

ASPECTOS A NÃO ESQUECER

Modo de espera («Sleep»)

Se a Bimby TM31 estiver ligada à tomada de corrente mas não estiver a ser utilizada (selector ajustado para) depois de aproximadamente 15 minutos ela passará automaticamente para o modo de espera (modo sleep). O visor aparecerá em branco. Para reactivar o aparelho pressione qualquer tecla do painel de controlo. Para passar a Bimby TM31 para o modo de espera (sleep) prima e mantenha premido o botão durante aproximadamente 2 segundos até que seja mostrada a indicação «OFF». O aparelho pode agora ser reactivado bastando para isso premir brevemente o botão on/off. No modo de espera, o consumo de energia da Bimby TM31 é inferior a 1 W. Se não utilizar a Bimby TM31 durante muito tempo, recomendamos que desligue o aparelho da tomada de corrente.

Protecção electrónica do motor

Todas as receitas incluídas no livro de cozinha da Bimby TM31 foram desenvolvidas de modo a que a protecção do motor não seja accionada desde que sejam observadas todas as indicações. Mas mesmo se as quantidades forem excedidas, o motor está protegido por uma função automática de desligar.
Nestes casos, o visor apresenta a mensagem de erro «LOAd». Se o motor se desligar:

- coloque o selector de velocidade na posição .
- retire o copo de mistura do aparelho
- reduza a quantidade contida no copo de mistura e/ou adicione algum líquido
- espere aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento)
- instale novamente o copo de mistura
- reinicie a Bimby TM31 utilizando o selector de velocidade.
- Se a mensagem de erro «LOAd» ainda estiver visível depois de decorrido o tempo de arrefecimento por favor contacte o nosso serviço de apoio a clientes.

Utilização pela primeira vez e cargas elevadas

Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, pode libertar algum odor. Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação dos alimentos, o motor pode sobreaquecer e libertar algum odor, para além de poder desligar-se automaticamente. Isto é totalmente normal e, depois de decorrer o tempo de arrefecimento indicado acima, o aparelho ficará de novo pronto para ser utilizado.

LIMPEZA

À semelhança do que acontece com todos os aparelhos ou utensílios de mesa e cozinha deverá limpar a sua Bimby TM31 – em especial a lâmina misturadora, o copo de mistura, a tampa e o cesto para cozinhar – cuidadosamente antes de o utilizar pela primeira vez.

Como limpar o copo de mistura e a tampa

Desmonte o copo de mistura e a lâmina misturadora, assim como a tampa do copo e o anel vedante (ver páginas 13, 14 e 16).

⚠ CUIDADO

Perigo de corte da Lâmina Misturadora
Não toque nas pás da lâmina misturadora. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo segure sempre pela parte superior da lâmina.

Lave o interior e o exterior do copo de mistura, (sem a lâmina) ①, com água quente ou na máquina de lavar loiça; a lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto para cozinhar, o copo graduado, a tampa do copo e a Varoma podem ser lavados do mesmo modo.
Se os alimentos estiverem agarrados utilize um agente de limpeza adequado para utensílios em aço inoxidável.

Certifique-se de que os pinos de contacto situados na parte de baixo do copo de mistura estão sempre limpos e secos. Se necessário, limpe-os. Recomendamos que proceda à desmontagem do copo de mistura quando efectuar a respectiva limpeza, especialmente quando for lavado na máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE:

Nunca utilize objectos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afectar a segurança do aparelho.

Como limpar a lâmina misturadora

Para limpar a lâmina misturadora segure-a sempre sob água corrente com a lâmina virada para cima ②. Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE:

Não mergulhe a lâmina misturadora dentro de água pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da lâmina.

Instale cuidadosamente a lâmina misturadora no copo misturador (incluindo o anel vedante).

Como limpar a Varoma

Para limpar a Varoma, lave todas as peças cuidadosamente com água quente e com detergente ou na máquina da loiça.
Na limpeza use um pano e um detergente suave ③. Evite utilizar objectos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos.

IMPORTANTE:

Todos os componentes podem ser lavados na máquina lava-loiças. Coloque as peças de plástico, em especial a tampa do copo de mistura, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas.
Alguns alimentos, como caril, sumo de cenoura e alimentos com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Retire o mais rapidamente possível estas substâncias da tampa, da espátula, do cesto para cozinhar e de todas as peças da Varoma. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afectará a sua saúde ou o correcto funcionamento das peças.

Como limpar a Bimby TM31

Antes da limpeza, desligue o aparelho da tomada de corrente.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de choque eléctrico

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza, ou se o aparelho não for usado durante muito tempo.
- Não mergulhe a Bimby TM31 dentro de água. Limpe apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidades para o seu interior.

O corpo do aparelho principal pode ser limpo com um pano humedecido ①. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior do aparelho.

Informação adicional para limpeza

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente desbotadas, mas isso não afectará a sua saúde nem o correcto funcionamento das peças.

Se o copo de mistura com a a lâmina misturadora, a tampa e o copo graduado estiverem apenas ligeiramente sujos é suficiente, executar uma curta operação de mistura. Para isso coloque 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo de mistura, seleccione a velocidade 5 ou 6 e pressione algumas vezes o botão . A seguir a esta operação, lave cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

Para melhorar a ventilação durante a armazenagem, não feche o copo de mistura com o copo graduado.

NOTAS PARA AS SUAS RECEITAS

Use as receitas dos livros de cozinha da Bimby TM31 como guia para adaptar as suas próprias receitas. A fácil interpretação passo a passo das nossas receitas permite-lhe preparar facilmente as suas receitas com a sua Bimby TM31.

Ordem dos ingredientes

Quando preparar alimentos seguindo as suas próprias receitas considere a ordem dos passos necessários.

Pesagem dos ingredientes

Antes de pesar o primeiro ingrediente coloque a balança a «0,000» premindo o botão de pesagem. Adicione os ingredientes.
Atenção: Nunca exceda os 2 litros de capacidade do copo de mistura!

Ordem das pré-regulações

Obterá melhores resultados tendo em conta a seguinte ordem das regulações: Seleccione o tempo necessário se pretende aquecer a comida. Tratando-se de aquecer comida delicada seleccione o botão velocidade inversa.

Exemplo: Cozinhar comida delicada

Regulações: 5 min./100°C/ /vel. 1
① regule o relógio para 5 minutos
② prima 100°C no botão da temperatura
③ prima o botão de velocidade inversa
④ coloque o selector de velocidade na posição 1

Exemplo: Triturar vegetais

Regulações: 7 seg./vel. 5
① regule o relógio para 7 segundos
② coloque o selector de velocidade na posição 5

Exemplo: Amassar massas

Regulações: 2 min./ /
① regule o relógio para 2 minutos
② coloque o selector de velocidade na posição
③ prima o botão de velocidade de espiga

Triturar e fazer puré

Quando triturar ingredientes ou fizer puré, pré-seleccione um certo período de tempo e observe o resultado. Se o resultado obtido não fôr o desejado prolongue o tempo.

Tempos de aquecimento

Os tempos de aquecimento variam de acordo com o seguinte:
ⓐ temperatura inicial dos ingredientes que deseja aquecer
ⓑ quantidade, peso e volume dos ingredientes
Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo de mistura ou da Varoma
ⓒ condutibilidade calorífica do alimento a cozinhar
ⓓ nível de aquecimento
ⓔ velocidade
ⓕ utilização dos acessórios
(com/sem o cesto para cozinhar/Varoma)

RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Erro:	Acção:
Impossível ligar o aparelho	Certifique-se de que o cabo de ligação está correctamente ligado e de que a tampa está correctamente bloqueada. Verifique se o aparelho ainda está em modo de espera (sleep mode).
O aparelho não aquece	Certifique-se de que o tempo de cozedura e a temperatura foram predefinidos.
O aparelho pára enquanto está a funcionar	Ver secção intitulada «Protecção electrónica do motor» na página 35.
Problemas com a balança	Verifique: ao premir o botão de pesagem, não toque na Bimby; nada deve ficar encostado à Bimby; o cabo de alimentação não está em tensão; os «pés» da Bimby estão limpos; a bancada de trabalho é limpa, sólida, plana e sem vibrações; não arraste a Bimby sobre a bancada.

Visualização de Erros:

A Bimby TM31 inclui uma função especial que indica a causa do erro no visor. Se o visor mostrar a indicação «E.r» seguida de dois dígitos, por favor contacte o serviço de apoio ao cliente responsável da Vorwerk e indique a mensagem de erro (ex. E.r 53 = avaria no sensor da temperatura) caso não seja possível resolver o problema retirando a ficha de alimentação da tomada e reiniciando o aparelho. Relativamente à mensagem «LOAd» por favor consulte as notas na página 35.

As mensagens de erro do aparelho podem ser referentes a situações em que é necessário fazer a reinicialização (reset) do aparelho, como descrito abaixo:

① Puxando a ficha de alimentação da tomada:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70

② Rodando o selector de velocidade para a posição e, em seguida, para a posição :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd

③ Apenas pelo serviço de apoio a clientes:
E.r 71, 72

⚠ ATENÇÃO

Perigo de choque eléctrico

Inspeccione regularmente o seu aparelho e respectivos acessórios incluindo o copo de mistura para detectar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detectar algum dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.

REGULAMENTAÇAO LEGAL/ COPYRIGHT

Para clientes residentes em Estados-Membros da UE:

«Como proprietário de um aparelho eléctrico ou electrónico, a lei proíbe-lhe (segundo a Directiva CEE 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa a equipamentos eléctricos e electrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados-membros da UE em que a referida directiva é transposta) deitar este produto ou os seus compo nentes eléctricos/electrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de eposição gratuita indicados para o efeito.»

Copyright ©

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuida por qualquer forma ou meio, electrónico, mecânico, fotocopiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International Strecker & Co.

Instruções a respeito do mercado norte-americano

Por favor tenha em consideração que, até à data, a Bimby TM31 (em seguida referido como “aparelho”) tem sido e continua a ser fabricada, comercializada e distribuida exclusivamente pela empresa Vorwerk International Strecker & Co. (em seguida referida como “Vorwerk”).

O aparelho não foi desenvolvido nem idealizado para o mercado norte-americano, não tendo sido por isso aprovado nem lançado no mesmo. Consequentemente, o aparelho não é vendido nem promovido a qualquer nível pela Vorwerk, ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA. Além disso, não existe qualuqer serviço de assistência para o aparelho disponibilizado pela Vorwerk ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA.

A Vorwerk não assume nem assumirá qualquer tipo de responsabilidade no que se refere a quaisquer tipos de danos e/ou perdas (inclusive, mas não circunscrito, a quaisquer danos ou perdas de caráter direto, indireto, especial, acidental, punitivo, ou na forma de consequências, bem como quaisquer perdas de lucros, quaisquer perdas de negócios e quaisquer danos respeitantes a danos, ferimentos ou morte, os quais possam de qualquer modo surgir, estar relacionados, ou que possam resultar do uso do aparelho nos EUA. Isto inclui danos e/ou perdas devidos a diferentes tensões elétricas utilizadas nos EUA. As pessoas que utilizam o aparelho nos EUA ficam inteiramente e pessoalmente responsáveis por quaisquer riscos daí resultantes.

GARANTIA/SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Garantia

Para saber as condições da garantia, consulte o seu contrato de venda.

A Bimby TM31 só deverá ser reparada pelo serviço de apoio ao cliente responsável da Vorwerk.

Use só os utensílios fornecidos com a Bimby TM31 (páginas 10–11) ou utensilios originais da Vorwerk Bimby.
Nunca use a Bimby TM31 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby, caso contrário, a sua garantia será anulada.

Serviço de apoio ao cliente

Para informação detalhada, contacte o seu agente Bimby, ou o serviço de apoio ao cliente: Nº verde 800 500 202, CallCenter_PT@vorwerk.pt, www.bimby.pt

As nossas delegações

Sede – Lisboa
Rua Quinta do Paizinho, nº8
Edifício Y-1ºAndar
Frações H,J,M
2790-143 Carnaxide
Tel.: 21 417 73 15, Fax: 21 417 23 41

Parque das Nações – Lisboa
Rua das Vigias, Lt. 4.25.01 A, Piso 0, Fracção B
1990–506 Lisboa
Tel.: 21 893 90 60, Fax: 21 893 90 61

Carnaxide
Rua Quinta do Paizinho - Edifício Bepor Bloco 2 - R/C Dto.
2790-237 Carnaxide
Tel.: 21 417 73 15, Fax: 21 417 23 41

Cascais
Rua dos Malmequeres, nº 19-A
Alcoitão
2645-300 Alcabideche
Tel.: 21 001 46 20, Fax: 21 001 46 21

Matosinhos
Centro Empresarial Lionesa
Rua da Lionesa G 22
Leça do Balio
4465-671 Matosinhos
Tel.: 22 004 57 30, Fax: 22 004 57 39

Viseu
Rua Dr. Álvaro Monteiro, lote 295-B Marzovelos
3510-014 Viseu
Tel.: 232 457 060, Fax: 232 457 061

Santarém
Rua 31 de Janeiro, nº56
2005–188 Santarém
Tel.: 243 377 030/038, Fax: 243 377 039

Porto
Rua Manuel Pinto de Azevedo, Nº 7
4100–321 Porto
Tel.: 22 619 94 10, Fax: 22 619 94 11

Algarve
Estrada nacional 125–4 Estradas, nº.1
8125–204 Quarteira
Tel.: 282 00 22 70, Fax: 282 00 22 79

O conteúdo e as imagens do presente documento são propriedade da Vorwerk International Strecker & Co. e da Vorwerk Premium Lda & Comandita que são por sua vez, detentoras dos respectivos direitos de autor.

É proíbida qualquer reproducão total ou parcial deste livro sem o consentimento prévio de qualquer uma das sociedades.

bimby

ID: 22792-3312 PT

VORWERK